



Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



Energiesparwunder
 mit Energiestromverbrauch: mind. 3 J/Anz
 > Inverter > Inverter-Zonen > Nacht- > Last shedding control > Abgabe Referenzliste

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE

NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 2004-LAPTOP
 H x B x T 220 x 450 x 455 mm
 ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS

TÜV
 Alle Minibars und TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbr auch bis 0,38 kW / Tag möglich*


Bestimmte die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbr auch bis 0,18 kW / Tag möglich*


*Die wählbaren Minibar-Fluoreszenzlampe max. 30%, energieeffizienter (2- und 4 Watt F) Glühlampe max 3 Tage betriebl.

KREUZER

Suche
Branchen
Medien





Nachhaltigkeit > Megatrend: Neo-Ökologie



Lebensmittel aus Bioreaktoren, Algen und Insekten als Proteinquellen, vegane Burger - die Food-Branche ist im Wandel. Was sind die neuesten Trends, und wo ist die Trendwende bereits erlebbar? > Wo selbst Lebensmittel-Discounter mit regionalen Angeboten, veganen Burgern und Bio-Produkten werben, bleibt unumstritten: In der Food-Branche hat sich in den vergangenen Jahren ein unumkehrbarer Wandel vollzogen. Das Thema Nachhaltigkeit setzt sich mehr und mehr durch, was nicht vor der Haustür angebaut werden kann, sollte zumindest fair gehandelt und möglichst natürlich biologisch produziert werden. Die Coronakrise verstärkt diesen Trend, sie beschert nicht nur dem Planeten durch den Zwangstopp eine Möglichkeit zum Durchatmen, sondern befördert gleichzeitig die Neo-Ökologie zum folgeworkksamsten Megatrend. Davon ist Foodtrend- Pöpstin Hanni Rützler überzeugt, die dies in ihrem jüngsten Food Report 2021 publiziert. Und was explizit die Ernährungsgewohnheiten anbelangt, so zeichne sich hier der Trend zum „Real Omnivore“ ab. Fleischfreie Burger bei Scandic Hotels: Im Klartext bedeutet das laut Rützler: Der heutige Mainstream- Allesfresser - hoher Fleischkonsum inbegriffen - gerät im Diskurs um richtige Ernährung, die sowohl der persönlichen als auch der Gesundheit des Planeten zuträglich ist, immer mehr in Argumentationsnotstand. Und auch wenn sich ältere Generationen davon nicht wirklich beeindruckt lassen, bei den jüngeren Generationen Y und Z spielen klimarelevante Überlegungen bei der Wahl ihres Essens eine immer größere Rolle. ... ff

Branchen-Links

Marketing & Management



SIBRA 50
 Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



RESCH & FRISCH
 AM LIEBSTEN IMMER





VITO
 oil filter system

AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

Dank der Kooperation mit dem Matthaes Verlag, Stuttgart, können Sie im dörigen DFV-Archiv diese oder weitere Informationen recherchieren. Falls Sie konkret den obigen Artikel suchen, sollten Sie im obigen Auszug vorab eine kurze Passage kopieren, die Sie im Verlags-Archiv direkt als Suchkriterium verwenden können. Das Archiv-Angebot ist ein ausschließlicher Service des Verlages.

zum AHGZ - Testabo

[Zum Verlags-Archiv](#)



Mit BRITA Filtertechnik
 optimales Wasser für jede
 Anwendung



Mehr als ein Hotelprogramm
 Ausgezeichnete Hotelsoftware



Inspirationen von Mank machen
 den gedeckten Tisch zum
 Erlebnis

MKN FlexiCombi
 Kompromisslos anders.





Das gute Produkt